

# Il sommelier del futuro? È donna sorprende con abbinamenti vino-cibo e parla al cuore

scritto da Redazione Wine Meridian | 20 Luglio 2017



«Chi è il sommelier del futuro? È donna, scommette sugli abbinamenti vino-cibo, sa sorprendere e parla al cuore». È quanto emerso durante **“La Vite è Donna: dal Barolo al Nero d’Avola”**, evento organizzato dalle **Donne del Vino a Portopiccolo**, importante centro turistico sulla costa friulana. Qui le Donne del vino di tutta Italia hanno presentato 160 etichette in una degustazione nel Pavillon vicino al lungomare, che ha richiamato numerosi appassionati di vino, professionisti, giornalisti. L’organizzazione è stata a cura della delegazione Le Donne del Vino Friuli Venezia Giulia, guidata da **Cristiana Cirielli**.

La degustazione è stata preceduta da un convegno in cui si è parlato di **maitre e sommelier al femminile**. Le proposte uscite sono tre: scegliere il vino con il cibo, introdurre gli abbinamenti nei menù e proporli in sala con il servizio al bicchiere. A lanciarle la presidente delle Donne del Vino **Donatella Cinelli Colombini**: «Le donne sono circa il 30% dei sommelier italiani e continuano ad aumentare nei corsi per chi assaggia e serve il vino così come fra gli studenti delle scuole alberghiere. Tuttavia la presenza femminile fra chi si occupa del vino nelle sale dei ristoranti è ancora scarsa specialmente fra i “main chef sommelier” cioè i manager di strutture grandi».

«Le donne – continua la presidente – sono più attente all’abbinamento cibo-vino, regola che potrebbe svilupparsi al ristorante con alcune proposte: nel menù abbinare i cibi tipici con i vini che meglio li accompagnano in modo da favorire l’esplorazione del territorio in cui ci si trova e di abbinare i vini al bicchiere con specifici piatti in modo da proporre pasti cambiando vino a ogni portata».

Il sommelier Gianluca Castellano spiega: «I sommelier italiani sono i più bravi nel costruire gli abbinamenti, sono ricercati in tutto il mondo proprio per questa loro capacità. L’abbinamento non è solo tecnica: è anche emozione. Quindi bisogna concentrarsi soprattutto sugli abbinamenti che sorprendono recuperando anche l’importanza dell’aroma e della contrapposizione per arrivare a toccare anche il cuore».

**Pia Donata Berlucchi** racconta la storia di chi serve il vino: un viaggio da Ganimede coppiere degli Dei al Rinascimento quando il vino esce dalle coppe di metallo e entra nel vetro. «La parola sommelier nasce in Francia dalla parola soma e legato cioè agli animali che trasportavano il vino. La figura del sommelier è sempre stata importante nella storia, spesso più di quella del cuoco».

Intervenuta da New York la chef **Lidia Bastianich**: «Le donne

sommelier in America si stanno facendo avanti ma la strada è ancora lunga». Eppure le donne possono dare un tocco vincente al lavoro di chi sceglie e serve i vini al ristorante: mettere in campo il loro intuito psicologico, cioè quel colpo d'occhio che aiuta a entrare in empatia con i clienti.

**Alessandra Fedi**, wine educator punta l'attenzione su chi sono oggi i sommelier: «Deve essere anche un intrattenitore, saper usare i social media, avere la leadership del suo staff». Cosa deve e non deve fare il sommelier? «Deve interagire con il cliente e non deve fare la primadonna cioè non deve essere supponente». Una cosa è certa: «I millennials saranno la generazione degli sperimentalisti».

Curiosità: la prima donna sommelier diplomata AIS è stata la piemontese Laura Pesce nel 1972; la sarda Lucia Pintore è stata la prima campionessa italiana dei sommelier nel 1987, anche se prima di lei Franca Rosso di Tavagnacco (Udine) arrivò a pari merito con un uomo sommelier nel 1975. La prima presidente donna di un'associazione di sommelier è Graziella Cescon FISAR nel 2015 e il primo direttore di una testata dei Sommelier è stata Marzia Morganti nel 2003.